



Caranorte

Bodegas Montebaco

Anbaugebiet: Spanien / Ribera del Duero DO

Rebsorte(n): Tempranillo

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Die Trauben stammen aus der Einzellage Caranorte und der Wein wurde 14 Monate in Barriques ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2020

Die granatrote Farbe wird mit violetten Reflexen ergänzt. Die Aromen erinnern an Cassis, schwarze Kirschen, Zwetschgen, umhüllt von einer Duftnote von gerösteten Nüssen. Am Gaumen begeistert ein breiter, dicht gewobener Körper mit einem präsenten, reifen Tannin, das von einer schön eingebundenen, reifen Säure gestützt wird.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Caranorte begleitet perfekt kräftige Speisen, wie gebratenes oder auch grilliertes Rind-, Schweine- und Lammfleisch. Aber auch zu Teigwaren mit kräftigen Saucen und zu reifen, würzigen Käsesorten harmoniert er wunderbar.

Weine zwischen Tradition und Moderne

Seit Generationen wurden von der Familie Esteban auf den trockenen Ebenen, hoch über dem Fluss Duero, Tinto Fino Trauben angebaut und an die örtliche Kooperation verkauft. Erst 1982 konnte sich Manuel Esteban aus dieser Abhängigkeit befreien und seine eigene Bodega gründen. Der Name Montebaco setzt sich aus dem ursprünglichen Namen der historischen Finca "Monte Alto" und dem Namen des griechischen Weingottes "Bacchus" zusammen. Heute führt sein Sohn gleichen Namens - Manuel Esteban (im Bild) - das Weingut inmitten der berühmten Weinbaugemeinden Valbuena und Pesquera. Ein Betrieb im Spannungsfeld zwischen den Traditionen der alten, spanischen Weinwelt auf den Feldern und einer hochmodernen Technologie im Vorzeigewinkel. Die Vinifikation findet unter dem wachsamen Auge von César Muñoz statt, der zu den besten Oenologen Spaniens zählt und auch schon bei dem weltberühmten Nachbar, der Bodega Vega Sicilia, Weine bereitet hat. Seine "Montebaco Weine" sind wunderbar ausbalanciert, kühn und schön.

